

Encartes
ISSN 2594-2999, Bajo licencia Creative Commons
encartesantropologicos@ciesas.edu.mx



Ayora Diaz, Steffan Igor
Nostalgia, nacionalismo y colonialismo cultural: *Las crónicas del taco*
Encartes, vol. 4, núm 7, marzo 2021-agosto 2021, pp. 383-390
Enlace: https://doi.org/10.29340/en.v4n7.229
Steffan Igor Ayora Diaz ORCID: https://orcid.org/0000-0003-0543-4361



RESEÑAS CRÍTICAS

NOSTALGIA, NACIONALISMO Y COLONIALISMO CULTURAL: *LAS CRÓNICAS DEL TACO*

NOSTALGIA, NATIONALISM AND CULTURAL COLONIALISM: *THE TACO CHRONICLES*

Steffan Igor Ayora Diaz*



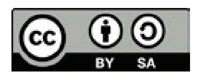


Reseña de la serie
Taco Chronicles. Serie de Televisión, Santiago Fábregas y Carlos Pérez Osorio (dirs.). Singapur: Netflix, 2019-2020.

El mismo día, 17 de diciembre del fatídico 2020, los medios anuncian que la UNESCO ha incluido la comida callejera de Singapur en su lista de Patrimonio Cultural Intangible, y que el Gobierno de la Ciudad de México, ante los alarmantes números de contagiados y hospitalizados por SARS-CoV-2, no permitirá la venta de comida de la calle en 200 colonias de la ciudad hasta el 20 de diciembre (*Heraldo de México*, 2020; Lin, 2020). Muchos, en los medios sociales, comentaron negativamente esta decisión del gobierno de la ciudad, contrastándola con el horario que, aunque limitado, permitía la apertura de los establecimientos de *fast food* de la ciudad. Aunque los tacos y la comida de la calle no son equivalentes, en el espacio público y en los relatos afectivos cotidianos encuentran puntos de coincidencia. En efecto, en distintos espacios, a ambos se les atribuye un valor identitario significativo. En esta reseña discuto el papel instrumental que juega el discurso televisivo sobre el nacionalismo culinario y sus formas

* Universidad Autónoma de Yucatán.

ISSN 2594-2999, Bajo licencia Creative Commons
Encartes 7 • marzo 2021-agosto 2021, pp. 383-390
Recepción: 8 de enero de 2021 • Aceptación: 24 de febrero de 2021
https://encartes.mx





de colonialismo cultural en la sociedad contemporánea; esto es, al mismo tiempo que contribuye a la imaginación de la nación en el sentido propuesto por Benedict Anderson (1983), produce un efecto de asimilación, apropiación y, por tanto, de oscurecimiento de las prácticas gastronómicas distintivas de las regiones (Ayora-Diaz, 2012). En este sentido, en otro lugar argumenté que la cocina mexicana no es una tradición, concepto o conjunto monolítico de prácticas sino un ensamblaje caracterizado por su diversidad, ya que la ideología de una cocina unificada nacional, enraizada en el pasado indígena, contrasta con la hibridación de las cocinas locales, étnicas y regionales que se encuentran en el país (Ayora-Diaz, 2019: 1). Este punto había sido previamente argumentado para el caso estadounidense (Mintz, 1996: 104). Para considerar el papel que desempeñan series televisivas como *Taco Chronicles*, reseñada en este texto, será necesario proveer una descripción sintética de la serie y sus contenidos, tanto para quienes no cuentan con el servicio de Netflix como para que estos comentarios sean comprensibles, aun cuando se lean una vez que los episodios hayan quedado fuera de catálogo.

Contenido de los episodios. Esta serie consta de dos "volúmenes" transmitidos en 2019 y 2020. La primera temporada consta de seis y la segunda de siete episodios, cada uno de alrededor de 30 minutos. Los 13 capítulos constituyen una muestra amplia pero no completa de la diversidad de tacos en la República de México (en orden de exhibición): durante la temporada o "volumen" 1, Tacos al pastor (ciudad de México), de carnitas (Michoacán), de canasta (ciudad de México), de carne asada (Sonora, Tijuana, Los Ángeles), de Barbacoa (Hidalgo, ciudad de México), y de guisados (ciudad de México, Los Ángeles). Durante la temporada 2: de suadero (ciudad de México, Austin), de cochinita (Mérida, Sucilá, y Tixkokob en Yucatán, y Tulum en Quintana Roo), de cabrito (Saltillo, Coahuila y Santiago, Nuevo León), el "American Taco" (San Bernardino y Los Ángeles, California, y San Antonio, Texas), burritos (Ciudad Juárez, Coahuila; Santa Ana, California; Santa Rosa, Jalisco; Hermosillo, Sonora; y la estación espacial de la NASA); birria (Guadalajara, Aguascalientes y Tijuana), y de pescado (Ensenada, La Paz, Playa Cerritos en la península de Baja California, y Tokio, Japón). Aunque no hay noticias de una tercera temporada, es evidente que los estados del sur (Chiapas, Guerrero y Oaxaca) y del golfo de México (Tabasco, Tamaulipas, y Veracruz) han quedado pendientes o excluidos. De la península de

Yucatán solamente el estado Yucatán ha quedado representado ya que Campeche no aparece y Tulum, en Quintana Roo, aparece brevemente en el capítulo sobre la cochinita, representada (de manera cuestionable) como parte de la "tradición" maya peninsular. Varios estados del centro del país tampoco merecen mención en la serie. Como no se trata ni de un libro ni de un documental académico, sus productores no explican por qué queda incluido lo que se muestra, o excluido lo que no se exhibe. Sin embargo, la inclusión de distintas ciudades de los Estados Unidos, del Japón, y de la Estación Espacial sirven para sugerir que el taco no es solo global, sino galáctico.

La estructura de los 13 capítulos es la misma, lo que la hace algo cansada para su disfrute por parte de los espectadores. Todos los capítulos comienzan con una voz en *off* que se supone es el taco mismo al que corresponde el episodio, que narra su manera de ser producido, consumido, y cuál es su importancia para la cocina mexicana. A esto siguen los créditos y al terminar éstos se muestran taquerías, se da la voz a cocineras y cocineros, a taqueros y en muchas ocasiones a taqueras, quienes narran la crónica de sus establecimientos, la importancia de los mercados populares, destacan la calidad de los ingredientes, los sabores de los platillos, y el trabajo continuo, elaborado, pesado, que implica hacer tacos cotidianamente. Los productores de la serie, sin embargo, confieren la autoridad para hablar con respecto a la importancia y significado de estos platillos a *chefs*, escritores y escritoras de gastronomía, a guías culturales, y a una sola antropóloga. Entre éstos hay voces de mucha autoridad: la antropóloga Miriam Beltrán ha trabajado sobre la comida de la calle y la cocina popular, principalmente en la capital de México; el *chef* Ricardo Muñoz Zurita ha publicado un par de enciclopedias sobre la cocina mexicana, y Gustavo Arellano es un periodista que ha publicado sobre la importancia de los tacos en los EE. UU. En cada episodio aparecen *chefs* reconocidos por su importancia regional y distintos restaurantes y puestos de comida local y regionalmente conocidos. En primera instancia, el catálogo de episodios transmitidos se presenta como un "Elogio al taco mexicano". Sin embargo, sus efectos son más complejos que el de simplemente alimentar el orgullo nacional mediante un platillo unificador de la nación.

La política del taco. El contexto contemporáneo es el de globalización. Éste no es un proceso lineal. Ya desde los 1990 Roland Robertson (1992) señaló que la globalización, especialmente en su dimensión cultural, com-



prende simultáneos procesos de homogenización y heterogenización: aunque existen tendencias a la homogenización, en cada lugar los procesos ocurren de manera distinta, alejándonos de la odiada homogenización. Sin embargo, en su complejidad, la globalización ha tenido como uno de sus efectos la relativización y desestabilización de esencialismos identitarios, como el nacionalista. En México esto se ha enfrentado mediante la revitalización de simbología nacionalista. El nacionalismo culinario ha sido retomado, por ejemplo, por el Observatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana para sostener el poder simbólico de la tríada del maíz, frijol y chiles y su papel fundacional de la cocina nacional, convirtiendo el reconocimiento al paradigma Michoacán en sinecdótico de la cocina nacional (Ayora-Diaz, 2020). Si bien este Observatorio busca unificar la cocina mexicana bajo el paraguas de los tres ingredientes prehispánicos, la noción del "taco" puede ser vista como isomórfica; esto es, no es idéntica, pero sus efectos simbólicos son los mismos. Cuando comencé a dedicarme al tema de la comida, en el año 2000, todavía era común hacer una distinción entre la tortilla de maíz y la de trigo, mediante la cual se negaba la mexicanidad a la segunda y se la asimilaba a la cultura estadounidense. Ya no es así, y aunque se escuchan ecos de esta distinción en algún episodio de estas *Crónicas*, en general la serie busca eliminarla. Lo que importa es el taco, "esa madre que nos abraza" a todos los mexicanos.

Los episodios de esta serie no están encaminados a establecer el origen del taco. Gustavo Arellano lo reconoce: "es una historia compleja". Desde la posición del discurso nacionalista mexicano, es una invención mexicana, y los tacos de *hard shell* son una invención "gringa". Sin embargo, tanto Jeffrey Pilcher como Gustavo Arellano sugieren que el taco *podría ser* una invención reciente, quizá de mineros en el norte de México o de braceros mexicanos migrantes al sur de California. Según Arellano, en el episodio sobre "American tacos", en los Estados Unidos los primeros menús de los 1930 en los que aparecían "tacos" estos eran descritos como tortillas fritas, no como de tortilla blanda (ver Arellano, 2012; Pilcher, 2008, 2012). Sin embargo, todos los episodios buscan establecer la mexicanidad de los tacos y de quienes los consumen. Así, por ejemplo, en el episodio 4, temporada 2, Gustavo Arellano afirma: "*a Mexican without a taco! You may as well kill yourself!*" (¡un mexicano sin tacos… mejor te suicidas!); en el episodio 6, un cocinero afirma: "para los mexicanos, taco y comida es exactamente lo mismo", y en el episodio 7 de la misma temporada la *chef* Solange Muris

dice: "quien sea mexicano y no le gusten los tacos, [yo] dudaría de dónde son sus papás". La serie abunda en expresiones similares.

Si bien esta estrecha relación entre el taco y la identidad mexicana puede verse como una estrategia fundacional ante los cuestionamientos de las identidades nacionales que se suma a otras (como la inclusión de la cocina mexicana en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO), es evidente en esta serie, al oír las afirmaciones de todo el rango de personas que nos hablan de los tacos, que el tiempo es un referente común en todos los episodios. En algunos, como el del cabrito, nos hablan de su consumo ancestral, pues desde hace 12 000 años, en Irán y Líbano, luego en España, y posteriormente en México, este animal ha sido consumido a las brasas. En efecto, esta manera de cocinar era comúnmente invocada por escritores en Cerdeña, Italia, durante mi investigación de campo, para sostener el alocronismo que ubicaba a los pastores en la antigüedad ("como hace 2 000 años"). Parece ser necesario atribuir ciertas características a los tacos para poder demostrar su importancia para la identidad nacional. Frecuentemente se recurre a su antigüedad: antes de los españoles ya se comían tacos; el taco de cochinita es derivado de una cultura maya ancestral; la barbacoa es un desarrollo en el norte de México donde se apropiaron del *pib* maya. La receta de carnitas michoacanas tiene ya 500 años de antigüedad, las productoras de tortillas (en Tacos de canasta) son guardianas y guerreras de la tierra del maíz, la carne asada es un "sabor básico, ancestral", y muchas otras referencias a prácticas, sabores, gustos del pasado a los que se añade afirmaciones como "los taqueros son guerreros, las cocineras tradicionales son magas, y los guisos son mágicos o sagrados, o las técnicas y tecnologías utilizadas son tradicionales", entre otras.

Abunda también el reconocimiento de la nostalgia por el pasado. Así, unos clientes dicen que la birria de Tijuana es mejor que la de Jalisco, aunque ahí se hubiera iniciado su producción. O la carne asada reúne a la familia y hacer un asado es momento de convivencia; la barbacoa es celebración; en el episodio 6 de la temporada 1, nos dicen, con respecto a los guisados: "la nostalgia es el ingrediente que nos une a todos" y que "en un solo taco convergen diferentes culturas, diferentes clases sociales… todo gira en torno a un solo alimento que es el taco"; o en siguientes episodios encontramos al cocinero yucateco que explica que su restaurante "nace como un sueño, para rescatar las tradiciones que se están perdiendo"; el cabrito crea comunidad, familia, nos relaciona con los ancestros



que nos dejaron el guiso como legado; "esta envoltura de papel amarillo [de los *puff tacos*] es nostalgia". En resumen, los tacos que se consumen por mexicanos y no mexicanos, ya sea en el territorio nacional o en los Estados Unidos, es un lazo entre la comida y los mexicanos que funda la identidad nacional. La figura del taco permite silenciar las diferencias entre distintas tradiciones culinario-gastronómicas regionales y locales. Si desde el 2010 el maíz, frijol y chile del Paradigma Michoacán permitían asimilar todas las diferencias regionales dentro de una sola cocina nacional mexicana, el taco comparte ahora esa misión. Como David Berliner sugiere:

> Es este clima actual de [que estamos] perdiendo todo que ha traído las nociones de cultura, patrimonio y autenticidad –la gran obsesión de los modernos– juntas en un triunvirato indisoluble convirtiéndolas en justificaciones morales en y de sí mismas, envueltas por un aura de evidencia y autoridad (2020: 5).

El pasado ancestral, la nostalgia por la familia y los modos de convivencia en cambio acelerado, la pérdida de guisos o su desplazamiento por otras cocinas (como la competencia con el *fast food*) justifican la búsqueda de elementos que permiten afirmar las identidades nacionales. Por otra parte, reducen la diversidad regional a un elemento unificador de la "tradición" culinaria. Así, paradójicamente, el taco es convertido, a lo largo de estos trece episodios, en el elemento reductor de la diversidad regional; es decir, se nos muestran platillos icónicos de distintas regiones, pero el taco es el unificador total de la mexicanidad.

Distintos episodios muestran cómo el taco se ha globalizado. Sin embargo, enfatizan su mexicanización: los guisos que las tortillas envuelven pueden haber sido importados de otras culturas, pero en México adquieren otra identidad, la mexicana. Si el taco al pastor vino del Medio Oriente, o el cabrito de Mesopotamia vía árabes y españoles, o el empanizado de pescado (como tempura) del lejano Oriente, hoy el taco mexicano afirma su nacionalidad en otros lugares. Más aún, encontramos, aunque con marcada ambivalencia, que distintos *chefs*, sea en México o en los Estados Unidos y en Japón, han realizado fusiones culinarias, o han integrado elementos ajenos a la cocina mexicana, pero siguen siendo mexicanos. Como dice un *chef* de origen mexicano radicado en los Estados Unidos: "sí, los ingredientes son distintos, pero yo soy mexicano y entonces mis tacos son mexicanos".

Para concluir, es difícil hacer justicia a trece episodios (siete horas y media de grabación) en un espacio corto. Sin embargo, creo que los espectadores debemos acercarnos con ojo crítico a estos programas. Muchos de ellos, especialmente en la primera temporada, están enfocados sobre la producción y consumo de tacos en la capital de México y enfatizan su naturaleza "chilanga". En este sentido, hay una mexicanidad chilanga que se confunde con una mexicanidad nacionalista representada como una tendencia a reducir la complejidad culinaria regional, local, étnica, en lo que es sólo un vehículo para la comida: el taco. Discursos sobre su autenticidad, su antigüedad, su carácter popular (es la comida "del pueblo") sostienen una mirada nostálgica, romántica, del pasado, que a su vez presenta una única identidad nacional y nacionalista que enturbia la percepción de la diferencia. Me parece necesario reflexionar sobre estas estrategias discursivas y representacionales y sus posibles efectos como prácticas de colonialismo cultural interno que privilegia el uno sobre lo múltiple, y que prometen reestabilizar lo que la globalización cultural ha desestabilizado.



Bibliografía

Anderson, Benedict (1983) *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. Londres: Verso.

Arellano, Gustavo (2012) *Taco USA: How Mexican Food Conquered America*. Nueva York: Scribner.

Ayora-Diaz, Steffan Igor (2012). *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. Ámsterdam y Nueva York: CEDLA y Berghahn.

— (2019) "Introduction: Matters of Taste. The Politics of Food and Identity in Mexican Cuisines", en Steffan Igor Ayora-Diaz (ed.), *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food.* Londres: Bloomsbury Academic, pp. 1-18. https://doi.org/10.5040/9781350066700.ch-001

— (2020). "¿papadzules o enchiladas? Globalización, translocalidad y colonialismo culinario", en Guillermo de la Peña y Ricardo Ávila (ed.), *Alimentarse: perspectivas antropológicas e históricas de un hecho cultural total.* Lagos de Moreno: Universidad de Guadalajara, pp. 117-140.

Berliner, David (2020). *Losing Culture: Nostalgia, Heritage, and Our Accelerated Times*. New Brunswick: Rutgers University Press. https://doi.org/10.36019/9781978815391



Lin, Chen (2020, 16 de diciembre). "Singapore's foodie 'hawker' culture given UNESCO recognition". *Reuters*, version en línea. Recuperado de https://www.reuters.com/article/us-singapore-food-unesco/singapores-foodie-hawker-culture-given-unesco-recognition-idUSKBN28R097, consultado el 23 de febrero de 2021.

Heraldo de México (2020, 14 de diciembre). "¡Adiós a los tacos! Cierran comercios de comida callejera en la CDMX". *El Heraldo de México*, versión en línea. Recuperado de https://heraldodemexico.com.mx/nacional/2020/12/14/adios-los-tacos-cierran-comercios-de-comida-callejera-en-la-cdmx-235450.html, consultado el 23 de febrero de 2021.

Mintz, Sidney (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.

Pilcher, Jeffrey M. (2008). "Was the Taco Invented in Southern California?" *Gastronomica*, vol. 8, núm. 1, pp. 26-38. https://doi.org/10.1525/gfc.2008.8.1.26

Pilcher, Jeffrey M. (2012). *Planet Taco: A Global History of Mexican Food.* Oxford: Oxford University Press.

Robertson, Roland (1992). *Globalization. Social Theory and Global Culture*. Londres: Sage.

Steffan Igor Ayora Diaz es PhD, McGill University (1993). Es Profesor Investigador de tiempo completo en la Universidad Autónoma de Yucatán y SNI II. Realiza investigaciones sobre las relaciones entre cocina, comida e identidad, tecnologías y cocina, y sobre los aspectos culturales y políticos del gusto, en Yucatán desde el año 2000, y en Sevilla, España, desde el 2016. Ha publicado la monografía *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán* (CEDLA y Berghahn, 2012), en coautoría con G. Vargas Cetina y F. Fernández Repetto, *Cocina, Música y Comunicación. Tecnologías y estética en el Yucatán Contemporáneo* (UADY, 2016). Ha editado ocho libros, entre ellos *Cooking Technology. Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America* (2016), *Taste, Politics and Identities in Mexican Food* (2019) y *Food, Taste and the Politics of Identity. Global Approaches* (2021), estos tres por Bloomsbury Academic.

CONTENIDO

Vol. 4, núm. 7, marzo 2021-agosto 2021
https://encartes.mx

ISSN: 2594-2999




ENCARTES
revista digital multimedia



DIRECTORIO







Encartes, año 4, núm 7, marzo 2021-agosto 2021, es una revista académica digital de acceso libre y publicación semestral editada por el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, calle Juárez, núm. 87, Col. Tlalpan, C. P. 14000, México, D. F., Apdo. Postal 22-048, Tel. 54 87 35 70, Fax 56 55 55 76, encartesantropologicos@ciesas.edu.mx. El Colegio de la Frontera Norte Norte, A. C., Carretera Escénica Tijuana-Ensenada km 18.5, San Antonio del Mar, núm. 22560, Tijuana, Baja California, México, Tel. +52 (664) 631 6344, e Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, A. C., Periférico Sur Manuel Gómez Morin, núm. 8585, Tlaquepaque, Jalisco, Tel. (33) 3669 3434. Directora de la revista: Ángela Renée de la Torre Castellanos. Alojada en la dirección electrónica https://encartes.mx. ISSN: 2594-2999.